



РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,  
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ  
– УПРАВА ЗА ВЕТЕРИНУ –  
Бр. 323-07-03143/2010-05  
14.04.2010. године  
Нови Београд

На основу члана 48. став 1. Закона о државној управи (Службени гласник Републике Србије, број 101/07), а у вези члана 37. став 2. Закона о безбедности хране (Службени гласник Републике Србије, број 41/09), директор Управе за ветерину доноси

## ИНСТРУКЦИЈУ

**којом се утврђују општи и посебни хигијенски захтеви и организација службене контроле за производе и објекте који се региструју за извоз млека и производа од млека на тржиште Европске Уније**

### I ПРЕДМЕТ И ПОДРУЧЈЕ ПРИМЕНЕ

Овом инструкцијом утврђују се општи и посебни захтеви хигијене и организације службене контроле у поступку утврђивања испуњености ветеринарско-санитарних услова у објектима који се региструју, односно одобравају за извоз млека и производа од млека на тржиште Европске Уније.

Субјект у пословању храном, који прикупља сирово млеко или производи млеко и производе од млека намењене за извоз на тржиште Европске Уније, поред важећих прописа Р Србије, мора да испуњава и захтеве прописане у овом Упутству.

Поједини изрази употребљени у овом Упутству, имају следеће значење:

**Колострум** јесте течни секрет млечне жлезде животиња које дају млеко од три до пет дана након порођаја који је богат антителима и минералима и претходи давању млека;

**Означавање или етикетавање** јесте свако паковање, документ, обавештење, етикета, прстен или омотач, који иде уз или се односи на тај производ;

**Субјект у пословању храном** јесте правно или физичко лице, односно предузетник, одговорно за испуњење законских услова за пословање храном којом управља;

**Одобравање** јесте процедура утврђивања испуњености ветеринарско-санитарних услова у објекту за производњу и прераду млека;

**Трећа земља** јесте земља која није чланица Европске Уније.

## II ЗДРАВСТВЕНИ УСЛОВИ ЗА ПРОИЗВОДЊУ СИРОВОГ МЛЕКА

1. Сирово млеко мора да потиче од животиња:

- а) које не показују било какве симптоме инфективних болести преносивих на људе путем млека;
- б) које су доброг општег здравственог стања, без знакова болести која може да доведе до контаминације млека, и нарочито, које не болују од инфекција гениталног тракта са исцедком, ентеритиса са дијарејом и повишеном температуром, или препознатљиву упалу вимена;
- в) које немају рану на вимену која би могла да има утицај на млеко;
- г) које нису примале било какве неодобрене супстанце или производе и нису биле подвргнуте противзаконитом третману у складу са чл. 83. Закона о ветеринарству.
- д) код којих се, када су примале одобрене супстанце или производе, поштовао период каренце прописан за ове производе или супстанце.

2. Што се тиче бруцелозе, сирово млеко мора да потиче од:

- а) крава и биволица које припадају стаду које је службено слободно или слободно од бруцелозе;
- б) оваца и коза које припадају газдинству/фарми, које је службено слободно или слободно од бруцелозе;
- в) женки других врста, код врста осетљивих на бруцелозу, које припадају стадима која су редовно контролисана на ову болест, према плану контроле који је одобрила Управа за ветерину.

3. Што се тиче туберкулозе, сирово млеко мора да потиче од:

- а) крава или биволица које припадају стаду које је службено слободно од туберкулозе, или
- б) женки других врста, осетљивих на туберкулозу, које припадају стаду које се редовно контролише на ову болест према плану контроле који је одобрила Управа за ветерину.

Ако се козе држе заједно са кравама, такве козе морају да буду прегледане и тестиране на туберкулозу.

4. Сирово млеко животиња које не задовољавају услове из тачке 2. и 3, може се користити уз одобрење Управе за ветерину и то:

- (а) од крава или биволица које не реагују позитивно на тест на туберкулозу или бруцелозу, нити показују симптоме ових болести, после одговарајуће термичке обраде, тако да је тест на фосфатазу негативан;

(б) од оваца и коза које не реагују позитивно на тест на бруцелозу, или које су вакцинисане против бруцелозе у оквиру одобреног програма за искорењивање бруцелозе и које не показују симптоме ове болести:

- за производњу сира са периодом зрења од најмање два месеца, или
- пошто је подвргнуто таквом степену топлотне обраде, тако да је тест на фосфатазу негативан, и
- код женки других врста које не реагују позитивно на тест на туберкулозу или бруцелозу, нити показују симптоме ових болести, али припадају стаду где је откривена бруцелоза или туберкулоза након прегледа поменутих у тачки 2 (в) или 3 (б), уколико је третирано тако да се осигура хигијенска исправност.

5. Сирово млеко од било које животиње која не испуњава услове из тачке 1. до 4, а нарочито, од било које животиње која позитивно реагује на профилактичке тестове за туберкулозу или бруцелозу не сме се користити за исхрану људи.
6. Изолација животиња које су заражене, или се сумња да су заражене, једном од болести из тачке 2. или 3, мора да буде ефикасна да би се избегли негативни утицаји на млеко других животиња.

### **III ХИГИЈЕНА НА ГАЗДИНСТВИМА ЗА ПРОИЗВОДЊУ МЛЕКА**

#### **A. Захтеви за просторије и опрему**

1. Опрема за мужу и просторије где се рукује са млеком, или се млеко складишти или хлади, морају да буду тако изграђене и уређене, да се смањи ризик од контаминације млека.
2. Просторије за складиштење млека морају бити
  - заштићене од инсеката,
  - одговарајуће одвојене од просторија где су смештене животиње,
  - имати одговарајућу опрему за хлађење, и
  - где је то потребно, да су задовољени услови дефинисани у тачки Б овог поглавља.
3. Површине опреме која ће доћи у контакт са млеком (прибор, посуде, танкови/цистерне за мужу, сакупљање или транспорт), морају бити израђене од глатких материјала који нису тосични, који се лако перу и дезинфикују и да се могу одржавати у добром хигијенском стању.
4. Након употребе, површине из тачке 3, морају се очистити и, када је то потребно, дезинфиковати. После сваког транспорта или после серије транспорта, када је временски период између истоара и следећег утовара веома кратак, али у свим случајевима барем једном дневно, посуде и танкови/цистерне, употребљени за транспорт сировог млека, морају се очистити и дезинфиковати пре поновне употребе.

## **Б. Хигијена током muže, сакупљања и транспорта**

1. Мужа мора да се спроводи на хигијенски начин, обезбеђујући нарочито:

(а) да су, пре почетка muže, сисе, виме и околни делови чисти;

(б) музач прегледа млеко од сваке животиње прегледа на органолептичке и физикохемијске промене, или методом са којом се постижу слични резултати, и да млеко са променама не буде употребљено за исхрану људи;

(в) да се млеко од животиња које показују клиничку слику болести вимена, не употреби за исхрану људи, изузев на начин у складу са инструкцијама надлежног ветеринара;

(г) посебну идентификацију животиња подвргнутих лечењу, којим могу да се пренесу резидуе супстанци и производа за лечење у млеко, а да се млеко добијено од таквих животиња, не користе за исхрану људи пре истека периода каренце; и

(д) да купке или средства за третман вимена са бактерицидним дејством, могу да се употребе само уколико су одобрени у складу са важечим прописима.

(е) да се колострум музе одвојено и не меша са сировим млеком.

2. Одмах након muže, млеко мора да се чува на чистом месту, тако изграђеном и опремљеном да се избегне контаминација.

(а) Млеко се мора одмах охладити највише до 8°C у случају дневног сакупљања, или највише до 6°C уколико сакупљање није дневно;

(б) Колострум мора да се складишти одвојено и мора се одмах охладити до 8°C у случају дневног сакупљања, или највише до 6°C уколико сакупљање није дневно.

3. Возило за транспорт (цистерна) за сирово млеко које је употребљиво за исхрану људи, има ознаку: "СИРОВО МЛЕКО".

Током транспорта мора се одржавати хладни ланац и, приликом пријема у објекат одредишта, температура млека не сме да буде виша од 10 °C.

4. Субјект у пословању храном не мора испунити захтеве за температуре дефинисане у тачкама 2. и 3, ако млеко задовољава критеријуме предвиђене у делу IV, и уколико је:

(а) млеко обрађено у року од два сата од muže, или

(б) потребна виша температура из технолошких разлога везаних за производњу производа од млека и ако је то одобрио надлежни ветеринарски инспектор.

## **V. Хигијена радника**

1. Лица која врше мужу и/или рукују сировим млеком морају да носе одговарајућу чисту заштитну одећу.
2. Лица која врше мужу морају да одржавају висок степен личне хигијене, укључујући и прање шака и подлактица.
3. У близини места муже мора да постоје одговарајућа просторија и опрема за прање руку.

## **IV КРИТЕРИЈУМИ ЗА СИРОВО МЛЕКО И КОЛОСТРУМ**

1. На месту производње, мора се испитати репрезентативан број насумице узетих узорка сировог млека сакупљеног на газдинству/фарми, како би се установило да ли сирово млеко испуњава критеријуме из тачке 2. и 3, и са другим важећим националним критеријумима који се односе на колострум.

Испитивања се могу извести од стране, или у име:

- (а) субјекта у пословању храном који производи млеко;
- (б) субјекта у пословању храном који сакупљаја или обрађују/прерађује млеко;
- (в) групе субјеката у пословању храном, или
- (г) у оквиру националне или регионалне шеме контроле.

2. (а) Субјекти који се баве храном морају да иницирају процедуре да би осигурали да сирово млеко задовољава следеће критеријуме:

- за сирово кравље млеко:

Укупан број на 30 °C (у 1мл) ..... ≤ 100 000 (\*)

Број соматских ћелија (у 1мл) ..... ≤ 400 000 (\*\*)

(\*) Променљива геометријска средина у току двомесечног периода, са најмање два узорка месечно.

(\*\*) Променљива геометријска средина у току тромесечног периода, са најмање једним узорком месечно, уколико, надлежни орган не одреди неку другу методологију да би се узеле у обзир сезонске варијације у производним нивоима.

- за сирово млеко од других врста животиња:

Укупан број на 30 °C (у 1мл) ..... ≤ 1 500 000 (\*)

(\*) Променљива геометријска средина у току двомесечног периода, са најмање два узорка месечно.

- (б) Уколико је сирово млеко друге врсте животиња, осим крављег, намењено за израду производа од сировог млека, процесом који не укључује топлотну обраду, субјекат у пословању храном мора да предузме кораке да би осигурао да употребљено млеко задовољава следеће критеријуме:

Укупан број микроорганизама на 30 °C (у 1 мл) ... ≤ 500 000 (\*)

(\*) Променљива геометријска средина у току двомесечног периода, са најмање два узорка месечно.

3. Не искључујући контролу према националном Програму праћења резидуа код животиња и производа животињског порекла, субјекти који се баве храном морају да имају процедуре којима се осигурава да се сирово млеко не стави у промет уколико:
- (а) садржи резидуе антибиотике у количини која прелази нивое утврђене у националном Програму праћења резидуа, односно Плану узимања узорака млека за испитивање резидуа, или
- (б) укупна количина резидуа антибиотских супстанци прелази максимално дозвољену количину њихових резидуа.
4. Када сирово млеко не испуњава тачке 2. или 3, субјекат у пословању храном мора да информише надлежног ветеринарског инспектора и да предузме корективне мере.

## **V ЗАХТЕВИ КОЈИ СЕ ОДНОСЕ НА ПРОИЗВОДЕ ОД МЛЕКА**

### **A. Захтеви за температуру сировог млека**

1. Субјекат у пословању храном мора да обезбеди да приликом пријема у објекат за прераду млека:
- (а) млеко буде брзо охлађено на температуру до 6°C и да се одржава на тој температури до прераде.
2. Субјекат у пословању храном, може држати/складиштити млеко на вишој температури уколико:
- (а) прерада млека почне одмах после muže, или у року од највише четири сата од пријема у објекат за прераду, или
- (б) надлежни орган одобри вишу температуру из технолошких разлога када је у питању производња одређених производа од млека.

### **Б. Захтеви за топлотну обраду**

Када се сирово млеко и производи од млека подвргавају топлотној обради, субјекат у пословању храном мора да обезбеди да производи које ставља у промет у херметички затвореним посудама/контејнерима испуне следеће захтеве:

1. Сваки процес који се користи за топлотну обраду сировог производа или даљу топлотну обраду претходно топлотно обрађеног производа, мора да обезбеди да се:
  - (а) у сваком делу обрађеног производа постигне одређена температура и на одређени временски период, и
  - (б) спречи контаминација производа у току процеса;
2. Да би осигурао да примењени процес топлотне обраде испуњава жељене циљеве, субјекат у пословању храном треба да примењује процесе који су у сагласности са међународно признатим стандардима (нпр. пастеризација, ултра високе температуре или стерилизација), а нарочито редовно да проверава:
  - температуру, време и притисак топлотне обраде,
  - херметичност посуда/амбалаже,
  - микробиолошку слику производа, и
  - рад аутоматских уређаја.

Примењени процеси топлотне обраде морају да испуне следеће захтеве да се:

- (а) Пастеризација постиже поступком који обухвата:
    - (и) високу температуру, кратко време (најмање 72 °C током 15 секунди),
    - ниску температуру, дуже време (најмање 63 °C током 30 минута), или
    - било коју другу комбинацију услова за однос време–температура, да би се постигао исти ефекат, тако да производ, где је применљиво, има негативну реакцију на тест алкалне фосфатазе одмах након таквог поступка.
  - (б) Ултра висока температура (УХТ) постиже се поступком:
    - који обезбеђује континуални проток топлоте на високој температури током кратког периода времена (температура не нижа од 135 °C у комбинацији са одговарајућим временом трајања), тако да се онемогући раст микроорганизама или спора у обрађеном производу, када се држи у херметички затвореном контејнеру/паковању на собној температури, и
    - довољним да обезбеди да производ у херметички затвореном контејнеру/паковању остане микробиолошки стабилан након инкубационог периода од 15 дана на 30 °C или седам дана на 55 °C, или након примене било ког метода који показује да је примењен одговарајући поступак топлотне обраде.
2. Када разматра да ли да подвргне сирово млеко топлотној обради, субјект у пословању храном мора да:
    - (а) уведе и одржава процедуре развијене у складу са принципима анализе опасности и критичних контролних тачака (ХАЦЦП), и
    - (б) да се усклади са захтевима које надлежни орган може да тражи у вези примене принципа ХАЦЦП, када региструје објекат или врши инспекцијски надзор.

## **В. Критеријуми за сирово кравље млеко**

1. Субјекат у пословању храном, који израђују производе од млека, морају да уведу процедуре да се осигура да непосредно пре топлотне обраде:

(а) сирово кравље млеко, које се користи за израду производа од млека, има укупан број бактерија на 30 °С - мањи од 300 000 у 1мл, и

(б) претходно обрађено кравље млеко, које ће се користити за израду производа од млека, има укупан број бактерија на 30° Ц - мањи од 100 000 у 1мл.

2. Када млеко не задовољава критеријуме дефинисане у тачки 1, субјекат у пословању храном мора да информише надлежни орган и предузме корективне.

## **VI ПАКОВАЊЕ**

Херметичко затварање појединачних паковања мора се спровести одмах после пуњења у објекту где је извршена последња топлотна обрада производа од млека, коришћењем уређаја за затварање, чиме се спречава контаминација.

Систем за затварање мора да буде такав да после отварања, остаје јасан траг и лако проверљив доказ отварања.

## **VII ОЗНАКА**

1. Поред захтева општих прописа о етикетирању/декларисању производа, обележавање мора јасно да показује:

(а) за сирово млеко намењено за исхрану људи, натпис - "СИРОВО МЛЕКО";

(б) за производе произведене са сировим млеком, чији производни процес не укључује топлотну обраду или физичку или хемијску обраду, натпис - "НАПРАВЉЕНО СА СИРОВИМ МЛЕКОМ";

2. Захтеви из тачке 1. примењују се на производе намењене малопродаји.

## **VIII ИДЕНТИФИКАЦИОНА ОЗНАКА**

Код амбалаже/боца за вишекратну употребу, индентификациона ознака може да означава само иницијале земље испоручиоца и ветеринарски (извозни) контролни број под којим је објекат одобрен.



## **IX УСЛОВИ ЗА ОДОБРЕЊЕ ОБЈЕКТА И ДОДЕЛУ ИЗВОЗНОГ КОНТРОЛНОГ БРОЈА**

Млеко и производи од млека могу се извозити из Републике Србије на тржиште земаља Европске Уније, ако су произведени и испоручени из објекта који је Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде – Управа за ветерину, као надлежни орган, одобрила у складу са одговарајућим општим и посебним захтевима прописа које морају да испуњавају објекти за производњу и прераду млека и у складу са овом инструкцијом.

Сваки објекат за производњу и прераду млека одобрен за извоз у Европску Унију, мора да има извозни контролни број и да је наведен у званичном списку објеката Европске уније из којих је дозвољен увоз у Европску Унију (ЕУ), на сајту:

[https://sanco.ec.europa.eu/traces/output/listsPerCountry\\_en.htm](https://sanco.ec.europa.eu/traces/output/listsPerCountry_en.htm)

Објекат се може наћи на званичном списку објеката из којих је дозвољен увоз у Европску Унију једино у случају да Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде – Управа за ветерину гарантује следеће:

(а) да наведени објекат за производњу и прераду млека, заједно са осталим објектима који врше обраду сировина животињског порекла које се користе у изради наведених производа животињског порекла, ради у складу са захтевима који су наведени у поглављима од II до VIII ове Инструкције, који су у складу са захтевима прописа који се односе на посебне услове хигијене млека и производа од млека (Прилог III, Део IX Уредбе ЕЦ бр. 853/2004), опште услове хигијене хране (Уредба ЕЦ бр. 852/2004) и микробиолошким критеријумима безбедности производа и процеса производње млека и производа од млека из Прилога 1. ове Инструкције, који су у складу са захтевима Прилога I, поглавље 1. и 2. Уредбе ЕЦ 2073/2005;

(б) да поседује стварна овлашћења да спречи објекат да извози у ЕУ у случају да објекат не задовољи захтеве из тачке (а);

(в) да ће, зависно од врсте животиње или производа, да примењује посебне услове за извоз у ЕУ;

(г) да ће пошиљке да прати одговарајући модел здравствене потврде/сертификата;

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде – Управа за ветерину, као надлежни орган Републике Србије, гарантује да ће списак објеката одобрених за извоз производа од млека у ЕУ бити састављен, ажуриран и достављен Комисији ЕУ у складу са процедуром из овог поглавља.

### **A. Обавезе субјекта у пословању храном**

Поред општих и посебних услова утврђених у поглављима од II до VIII ове инструкције, субјект у пословању храном мора да уведе, документује и примењује:

1. Процедуре за поступак утврђивања и праћења фарми у односу на параметре квалитета сировог млека и да на основу резултата испитивања сировог млека редовно ажурира листу фарми које испоручују сирово млеко ЕУ квалитета,

2. Процедуре за начин организације и одговорности за одвојено сакупљање и одвојени транспорт сировог млека ЕУ квалитета, као и начин вођења пратеће документације,
3. Процедуру за пријем млека у којој су утврђени критеријуми у складу са критеријумима из поглавља IV ове Инструкције, који се примењују за сирово млеко које испуњава стандарде ЕУ и које ће бити употребљено за израду производа од млека намењених за извоз у ЕУ,
4. Систем управљања и мера утврђених у једном обједињеном документу (План квалитета), или су саставни део интерних процедура, заснованих на принципима ХАЦЦП и добре хигијенске праксе, како би се обезбедило да се набавка, руковање и прерада сировина и производа обавља на начин да се испуне захтеви из поглавља V ове Инструкције и микробиолошки критеријуми безбедности хране и хигијене процеса који се примењују на производе од млека из Уредбе ЕЦ 2073/2005 (Прилог 1. ове Инструкције), у току рока употребе производа под прописаним условима дистрибуције, складиштења и употребе,
5. Стандарде за воду за пиће, уколико се разликују у домаћим прописима, који морају да се наведу у документима система ХАЦЦП и да буду обухваћени испитивањима, методама и приказаним резултатима у извештајима о испитивању акредитованих овлашћених лабораторија,
6. Документа и записе који прате пошиљке сировог млека (нпр. „доставница“), са јасном идентификацијом порекла и количина млека које испуњава стандарде ЕУ, тако да се спречи могућност замене или мешања сировог млека квалитета ЕУ, са млеком које не испуњава стандарде ЕУ,
7. Процедуре за производе намењене за извоз у ЕУ, које укључују: потпуно раздвајање фарми са којих се испоручије сирово млеко, коришћење посебних транспортних средстава (возила-цистерне), одвојен пријем и складиштење сировог и пастеризованог млека за ЕУ, систем раздвајања линија или производних партија ЕУ производа добијених од сировог млека ЕУ квалитета, укључујући и складиштење и испоруку производа,
8. Систем идентификације и следљивости (нпр. преко шифре производа), од фарме до испоруке, да је производ урађен за тржиште ЕУ,
9. Процедуре за вођење записа о свим подацима и прорачунима, који се односе на сирово млеко које испуњава стандарде ЕУ и/или израду производа од млека намењених за тржиште ЕУ,
10. Процедуре за вођење записа о свим подацима и информацијама које добије од надлежног органа, а односе се на захтеве прописа и стандарда ЕУ у области хигијене и службене контроле производње сировог млека и израде производа од млека за тржиште ЕУ, укључујући и захтеве за узорковање, лабораторијска испитивања, утврђивање одрживости производа, декларисање производа, сертификацију производа, као и податке о спроведеним интерним и екстерним обукама,
11. Систем раздвајања ЕУ квалитета од осталог млека и производа од млека, применом одвајања у простору (посебне линије) или у времену (прво се заврши производња ЕУ производа, а затим, на истој линији, наставља друга производња),

12. Процедуре за јасно планирање узорковања сировог млека (број узорака и фреквенца узорковања) у складу са захтевима утврђеним у поглављу IV ове Инструкције (Прилог III, део IX, поглавље I, тачка III Уредбе ЕЦ бр. 853/2004) и узорковања производа од млека у складу са планом узорковања у Прилогу 1. ове Инструкције (Прилог I Уредбе 2073/2005),
13. Екстерна испитивања узорака млека и производа од млека у лабораторијама чији обим акредитације обухвата испитивања у складу са параметрима и методама утврђеним у Прилогу 1. ове Инструкције (Прилог I Уредбе 2073/2005),
14. Процедуре да сви подаци о производњи и самоконтроли субјекта буду јасни и проверљиви и да на захтев, буду доступни ветеринарском инспектору,
15. Процедуре и поступке испитивања, када је то потребно, за одређивање одрживости, односно валидацију усклађености микробиолошких и других критеријума током рока употребе производа декларисаног на етикети производа, што у складу са Прилогом II Уредбе ЕЦ 2073/2005 укључује:
  - спецификације физичких и хемијских особина производа као што су: рН вредност,  $a_w$  (активност воде), садржај соли, концентрације конзерванса,
  - начин прераде, паковања и складиштења,који утичу на могућност контаминације и предвиђени рок употребе.

У току инспекцијског поступка утврђивања испуњености ветеринарско-санитарних услова за извоз производа од млека у ЕУ и у току службених контрола, субјект је у обавези да упозна и стави на располагање надлежном ветеринарском инспектору документацију из поглавља IX, тачка А ове Инструкције.

## **Б. Обавезе ветеринарског инспектора**

У току инспекцијског поступка утврђивања испуњености ветеринарско-санитарних услова за извоз производа од млека у ЕУ, надлежни орган је у обавези да провери и потврди/одобри:

- да је целокупан систем снабдевања сировим млеком и процес израде производа од млека за тржиште ЕУ документован,
- да обезбеђује потпуно раздвајање ЕУ сировог млека и ЕУ производа у току процеса производње од фарме до испоруке готових производа на тржиште ЕУ,
- да обезбеђује примену одговарајућих стандарда и критеријума ЕУ, утврђених у захтевима Уредбе ЕЦ 852/2004, Уредбе ЕЦ 853/2004 и Уредбе ЕЦ 2073/2005, као и одговарајућих прописа Републике Србије,
- да постоји и да се примењује систем управљања безбедношћу производа развијен на принципима добре хигијенске и добре произвођачке праксе, односно на принципима ХАЦЦП, као и да су сви захтеви и процедуре, који се примењују на сирово млеко и производе намењене за извоз у ЕУ, саставни део докумената интерног система безбедности хране/производа субјекта, или једног обједињеног документа (План квалитета), чији садржај укључује све процедуре, поступке, критеријуме и мере које се односе на опште и посебне услове производње, систем контроле и сирово млеко и производе од млека који су намењени за извоз у ЕУ.

- да обезбеђује примену процедура за планирање система самоконтроле сировог млека и производа од млека, укључујући услове хигијене у примарној производњи, транспорту и пријему сировог млека, као и услова у производњи и складиштењу производа од млека,
- да се у пракси примењују процедуре и планови система безбедности производа, односно планови узорковања и, када је то потребно, предузимања корективних мера у складу са дефинисаним критеријумима и добром праксом,
- да се за екстерна лабораторијска испитивања користе акредитоване лабораторије и методе у складу са захтевима из поглавља IV и Прилога 1. ове Инструкције (Прилог I Уредбе 2073/2005),
- да се примењује процедура и документовани поступци за одређивање одрживости, укључујући и доказе о валидацији рока употребе производа декларисаног на етикети производа.

## X ПРИМЕНА ИНСТРУКЦИЈЕ

Одредбе ове Инструкције не искључују примену Правилника о начину вршења ветеринарско-санитарног прегледа и контроле животиња пре клања и производа животињског порекла (Службени лист СФРЈ број 68/89, 10/2003), уколико није у супротности са наведеним прописима Европске Уније и примењиваће се до доношења правилника, којима ће се регулисати предметне области ове Инструкције.

Ова Инструкција примењује се од 14.04.2010. године.

Даном примене ове Инструкције, престаје да важи Инструкција којом се утврђују општи и посебни хигијенски захтеви и организација службене контроле за производе и објекте који се региструју за извоз млека и производа од млека на тржиште Европске Уније, објављена 12.01.2010. године.

Прилог 1. – Микробиолошки критеријуми за млеко и производе од млека

